

Kartoffel-Gemüse-Kuchen

Pizza » Quiches

Zutaten (8 Stücke)

- » 200g Weizenvollkornmehl
- » 100g Butter/Margarine
- » 6 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 300g Möhre(n)
- » 700g Wirsing Kohl
- » 1/2 Gemüsezwiebel
- » 2 EL Öl
- » 100ml Milch
- » 400g Schmand
- » 150g Crème fraîche
- » 1 EL geh. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Mehl mit Fett, 1Ei, 1/2TL Salz und 3EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30min kühlen.

2. Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 15min kochen. Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

3. Öl erhitzen. Möhren, Wirsing und Zwiebel darin ca. 5min dünsten. Kartoffeln pellen und in grobe Scheiben schneiden. Milch mit 5 Eiern und Schmand verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen (Durchmesser ca. 38cm), eine Pieform (Durchmesser 30cm) damit auslegen. Kartoffeln und Gemüse einschichten. Eier-Schmand darüber gießen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 45min backen. Crème fraîche darüber geben. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Kräuter-Crème-fraiche verwenden.

Nährwerte: 540kcal/E16g/F35g/KH37g pro Stück

angelegt am: 28.01.2004

Rezept-Nr: 878

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke